Bremer Hühnersuppe

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 1:30 h
- **Fertig in** 1:50 h

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '110', 'cook_time' : '1:30 h', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });

Der “ hanseatisch, Jahrhunderte alte Auftakt“ der Bremer Schaffermahlzeit

Zutaten

- Für die Suppe:
- 1 frisches Freilandhähnchen oder auch Suppenhuhn
- Suppengrün aus: 1 Möhre, 1 kleinen Stange Lauch, 1 Stück Knollensellerie (150 g)
- 2/2 Zwiebeln, ungeschält, schwarz gebrannt
- 1 Lorbeerblatt, 6- 8 schwarze Pfefferkörner, 3 - 4 Piement Körner
- (In einem Laschen - Teebeutel)
- Petersilienstängel
- 25 g Krebs - oder Hummerbutter und 40 g kalte Butter gemischt
- 100 ml trockener Weißwein
- 200 ml Sahne
- 1 El Speisestärke
- Etwas Zitronenschale
- Salz, etwas geriebene Muskatnuss, etwas gemahlener Chili
- Für die Einlage:
- 50 g feine T. K. - Erbsen
- 100 g gekochter Spargel in 3 cm langen Stücken
- Frisch gehackte Petersilie

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Das Hähnchen zunächst unter kaltem Wasser gut auswaschen, ev. noch vorhandene Innereien entfernen.

Schritt3

Der Ansatz:

Schritt4

In einen ausreichend großen Topf geben, mit kaltem Wasser ansetzen, bedecken. Salzen, die Gewürze und das Suppengrün dazu geben. Die halben Zwiebeln trocken ohne Fett in einer kleinen Stielpfanne schwarz rösten, ebenfalls dazu geben.

Schritt5

Leise aufkochen lassen hin und wieder mit einer Schaumkelle abschäumen; ca. 90 min. leise köcheln lassen.

Schritt6

Danach heraus heben, von Haut und Knochen befreien, auslösen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Schritt7

In etwas von der Brühe den Spargel und die Erbsen separat garen. Nunmehr die Brühe durch ein feines Sieb passieren.

Schritt8

Den Wein auf etwa die Hälfte reduzieren lassen und mit der benötigten Menge Hühnerbrühe und Sahne aufgießen.

Schritt9

Die Speisestärke mit etwas Hühnerbrühe glatt rühren.

Schritt10

In die "simmernde" Suppe geben, glatt rühren, leicht "sämig" binden.

Schritt11

Mit Salz, Pfeffer, etwas geriebener Muskatnuss und Zitronenschale abschmecken.

Schritt12

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Kurz vor dem Servieren mit der gemischten Krebsbutter und Butter aufmixen. Mit der Einlage und gehackter Petersilie in vorgewärmte Suppentellern oder Tassen zu Tisch geben

Rezeptart: Hamburgisch **Tags:** hühnersuppe

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bremer-huehnersuppe/